

簡単でおいしい焼ビーフンレシピ手間いらずの時短レシピ【基本の作り方】



🕒 調理時間：15分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：575kcal 🧂 塩分：3.0g

基本のケンミン焼ビーフンの美味しい作り方をご紹介します。冷蔵庫にある野菜で簡単！お肉と野菜をたっぷり入れて作る時短メニューです。

お米の“めん”だから、野菜との相性抜群！好きな野菜と炒めるだけでしっかり栄養がとれます。味付きだから、調味料いらず・手間いらずの3分で作ることができます。

2024年4月MBS毎日放送「せやねん！」の「かつみさゆりのメチャ売れ!!」でご紹介いただいたレシピです。

動画で作り方を確認

使用商品

ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油

1960年生まれのロングセラー商品。

味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。

フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。



材料 1人前

ケンミン焼ビーフン：1袋
豚ばら肉：1枚（60g）
キャベツ：1枚（50g）
白ねぎ：10cm分（25g）
ピーマン：1/2個（25g）
にんじん：1/8本（20g）

油：大さじ1/2（6g）
水：190cc

作り方

- (1) 豚ばら肉・キャベツは一口大にカットする。
白ねぎは斜め薄切りにする。
ピーマン・にんじんは細切りにする。
 - (2) フライパンを熱して油（大さじ1/2）を入れ、豚肉を1枚ずつ並べ、火が通るまで加熱する。
豚肉の上にビーフンをのせる。
 - (3) ビーフンの上に野菜をのせる。
 - (4) 水（190cc）を注ぎ、ふたをして3分加熱する。【中火】
加熱途中1分半でふたをあげ、ビーフンをほぐしてください。
2袋以上つくる場合、具材の量は倍量にし、水の量は下記を参考にしてください。
【2袋：340cc】
【3袋：410cc】
【4袋：520cc】
【5袋：630cc】
6袋以上作る場合は、ページ下記に記載しています。
 - (5) 3分後ふたをとり、ビーフンの色むらがなくなるように全体を軽くまぜ、残った水分をほどよく飛ばし、お皿に盛って完成。
 - (6) 【電子レンジ調理の場合】
耐熱容器にビーフン・具材を順に重ね、水（150cc）・油（大さじ1/2）を入れる。
ふたまたは ふんわりラップをして電子レンジで加熱する。
加熱途中、一旦ビーフンをほぐしてください。
【500W：6分 または 600W：5分】
電子レンジでの加熱時間は機種により異なりますので、お使いの機種によって調整してください。
全体をよく混ぜる。
- 電子レンジでつくる焼ビーフンのレシピはこちら